Súper pavlova de nuez con crema de maracuyá



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de maracuyá

Queso Blanco: 200 g
Maracuyá: 4 Unidades
Azucar rubia: 150 Cantidad necesaria

Garrapiñada de nueces

Nueces de pecan: 200 g
Azucar: 1 Taza
Coco rallado: 1 Taza

Leche de almendras

Vainilla: 1 Chauchas
Almendras peladas: 2 Taza
Miel: 1 cda.
Agua mineral: 6 Taza

Pavlova

Almidón de Maíz: 15 grs.
Azucar comun: 100 g
Harina de Nuez: 1/2 Taza
Claras: 100 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.

Varios

Queso Blanco: 500 g
Flores comestibles: A gusto
Almendras bañada en chocolate: A gusto
Frutas Rojas: 300 g

Preparación de la Receta

Pavlova

- Coloque las claras en una batidora y comience a batir, cuando tomen volumen incorpore azúcar común y una vez integrada agregue azúcar impalpable y almidón de maíz, siga batiendo hasta que se incorporen los ingredientes, luego retire y añada la *harina* de nuez, mezcle con una espátula hasta lograr una preparación homogénea
- Coloque en una manga la preparación y sobre una placa con papel *manteca* enmantecado forme un disco de merengue en forma de caracol comenzando desde el centro hacia afuera, una vez formada la base arme las paredes partiendo del borde de la base y dando entre 4 y 5 vueltas, realice dos discos
- Cocine en horno precalentado a 100°C durante aproximadamente 1 hora, o hasta que este seco.

Crema de maracuyá

- Corte los **maracuyá** al medio y quite la pulpa, coloque la pulpa con semillas en una *cacerola* y lleve a fuego medio, cuando rompa hervor incorpore el azúcar integral y una vez disuelta agregue el almidón de maíz previamente disuelto en agua, mezcle continuamente hasta que espese
- Terminada la cocción vierta sobre un bowl y con un batidor de mano mezcle continuamente hasta que se enfrié, por ultimo incorpore el queso blanco, mezcle bien y reserve.

Garrapiñada de nueces

- Lleve una sartén al fuego y agregue azúcar, una vez obtenido el caramelo añada las nueces de pecan, mezcle con una cuchara de madera y luego vuelque sobre una mesada de mármol previamente untada con aceite o *manteca* hasta que se enfríe.
- En una sartén tueste el coco rallado unos segundos, cuando cambie de *color* retire.

Leche de almendras

- Blanquee las almendras en agua hirviendo durante 5 minutos, luego retírelas, colóquelas en un repasador y frótelas hasta quitarles la piel, por ultimo tritúrelas en una licuadora junto con el agua mineral.
- Sobre un bowl coloque un colador y sobre este extienda un lienzo, luego vuelque la leche de almendras y deje que escurra

Armado

- Una vez que la leche de almendras escurrió por completo vierta en una jarra de vidrio y agregue las semillas de la *chaucha* de vainilla y la miel, mezcle.

- Terminada la cocción de las pavlovas y una vez frías rellene una con la **crema** de *maracuyá* y la otra con queso blanco y frutas rojas.

Presentación

- Decore la superficie de la pavlova de *crema* de *maracuyá* con almendras bañada en *chocolate* y espolvoree con el coco tostado y decore la pavlova de frutos rojos con la garrapiñada de nueces pecan y flores comestibles.

Peso

- Una clara 32 gramos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/super-pavlova-de-nuez-con-crema-de-maracuya